

Partisanes, partisans,

Météo étonnamment hivernale sur la côte Est de la Sicile. On a même vu de la neige. Les Galline Felici sont toute surprises et transies. Les vergers souffrent et les récoltes sont vraiment difficiles. Conséquence : **la livraison d'agrumes prévue cette semaine est reportée à la semaine suivante...**

Caroline (Saveur Bocale) lance une **marmelade d'orange**, à partir des agrumes de nos producteurs siciliens et une **confiture de poires** avec les fruits des Vergers de la Vallée. Nos producteurs coopèrent toujours plus.

Le météo glaciale inspire Maryne (Tendance Glacée) qui étoffe sa gamme de glaces et de sorbets : **glace tiramisù, glace cookies, glace crumble aux pommes, glace au café infusé**, et dès que les agrumes seront remontés de Sicile, **sorbet au citron** et **sorbet au pamplemousse rose**. Elle pense aussi aux amoureux transis (comme les Galline pas trop felici pour le moment) avec des **cœurs glacés...** pour réchauffer la Saint Valentin.

Les **poulets** de Philippe et Patrick (Aviflores) feront le déplacement de Floriffoux vers nos différents Points de R'Aliment dès la semaine prochaine.

Les cuisinières de Forma/Complètement Bocal inventent chaque semaine de nouvelles soupes. Cette semaine, elles ont préparés une **soupe au chicon** et une **soupe au brocoli**.

Gilles a présenté ses **choucroutes viande ou végété** au Resto des Partisans. Une réussite. Elles sont maintenant disponibles en ligne.

Ursule et Petula, alias Mathilde et Joachim, seront aux commandes du **Resto des Partisans** ce vendredi. Une première très attendue. Au menu : **hachis parmentier aux légumes d'hiver, crumble aux fruits secs, salade croquante de chou rouge, pommes-noisette**. En version viande ou végété. N'oubliez pas de réserver... [En savoir plus.](#)

La **salle de réunion/banquet du QG des partisans** est maintenant achevée avec sa cuisine (très) bien équipée, son nouveau plancher et son bar réalisé par Peter, notre artiste ferronnier. On peut la louer pour une fête de famille, une réunion, un cours de yoga ou de cuisine... Nos traiteurs (Gilles, Ursule et Pétula, Caroline) peuvent y mijoter des propositions gastronomiques à partir des produits Paysans-Artisans. [En savoir plus.](#)

La saison des **marchés d'été de Paysans-Artisans** est déjà en préparation. Une dizaine de marchés seront organisés par autant de Point de R'Aliment. Le calendrier est maintenant arrêté. [En savoir plus.](#)

Les gares wallonnes sont investies par le circuit court. Dans l'ancienne gare de Court-Saint-Etienne, l'équipe « **Quatre quarts** » a aménagé un resto-salle de concert-espace culturel. Dans cette équipe, on retrouve David (Ferme Jacquemart) producteur chez Paysans-Artisans et Agricoverit. Ce samedi 28 janvier, le **repas sera suivi d'un concert blues**. [En savoir plus.](#)

L'Université Populaire Paysans-Artisans co-organise avec Les Grignoux (Cinéma Caméo) un **cycle de ciné-débats sur le thème « Peut-on se passer de l'alimentation industrielle ? »**. Le premier film est programmé le jeudi **9 février à 20h au Caméo**. Il s'agit de documentaire « **Food Coop** » qui raconte l'histoire d'un super marché coopératif new-yorkais qui fonctionne depuis 1973 avec des milliers de coopérateurs-consommateurs-épiciers bénévoles...

Belle semaine à tous. Coopérative et inventive.

L'équipe de Paysans-Artisans
info@paysans-artisans.be
www.paysans-artisans.be